

# La Cave des Champs



**Propriétaire, chef de culture et œnologue :**

***Pourquoi le partage du stand avec la Cave l'Or du Vent, Veyras :***

**Lieu de la Cave des Champs :**

**Fondation :**

**Surface :**

**Production :**

**Claudy Clavien**, passionné et considéré comme un artiste dans le domaine viticole, entreprise familiale, formation de viticulteur et d'œnologue à Changins

*Le domaine de la Cave s'étend sur une région appelée les Coteaux de Siere (AOC) et bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel toute l'année, permettant à nos vins de posséder une saveur et un goût particuliers, propres aux vignobles du Sud tels les Bordelais ou les vins rouges siciliens. **Notre maître de cave, Claudy Clavien**, sait mettre en évidence la qualité de nos raisins, qualité résultant d'un travail minutieux aussi bien à la récolte que durant tout le reste de l'année.*

*La Cave l'Or du Vent s'est rapproché de la Cave des Champs gérée par Claudy Clavien, mais conserve l'appellation Or du Vent sur leurs étiquettes habituelles*

Miège, à mi-chemin entre Siere et Crans-Montana, à env. 700 m. d'altitude, dans un décor majestueux. **Aujourd'hui, ce vignoble accroché à la montagne est souvent considéré comme le midi de la Suisse. «Le sol est un don naturel, on peut le faire grandir ou l'ignorer», Claudy Clavien a choisi de le faire grandir et vous invite à venir le découvrir à travers ses différents crus**

La cave des Champs a été fondée en 1986 par l'actuel propriétaire. En 1989, il produit son 1<sup>er</sup> millésime Pourquoi ce nom : autrefois c'est là sur ces champs que flamboyaient les blés du village

Environ 7 hectares

Environ 70'000 bouteilles par an

**Cépages en blanc :**

Chasselas (Fendant), Johannisberg (Gros Rhin, Sylvaner), Muscat (du Valais), Chardonnay, Pinot blanc (Weissburgunder), Petite Arvine (Arvine), Païen (Heida, Savagnin), Malvoisie (Pinot gris, Grauburgunder)

**Cépages en rouge :**

Gamay (Grosse Dôle en Valais), Pinot noir (Blauburgunder), Diolinoir, Cornalin (Rouge du Pays), Syrah, Humagne rouge, Carminoir

**Viticulture :**

Claudy Clavien a consacré beaucoup de temps ces dernières années pour déterminer l'adéquation de chacun des cépages avec son terroir.

Il travaille également sur l'équilibre de la plante, afin d'obtenir les rendements les plus faibles, sans excès de vigueur, de sorte à optimiser la concentration de la baie ; cela se traduit par une juste maturité du fruit, privilégiant à la fois la structure et la fraîcheur

**Vinification :**

Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année

**Comme les vignes de Claudy Clavien se trouvent sur le territoire le plus sec de Suisse. L'un des défis consiste donc à transformer un raisin naturellement riche en sucre en un vin ne manquant pas d'acidité**

**Elevage :**

Travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain fin et adapté à chaque cépage

Claudy Clavien est qualifié d'artiste en la matière, il affectionne des vins structurés, subtils, complexe et prometteur. Il sait bichonner, choyer et élever ses vins avant d'être mis en bouteille

**Millésime 2016 :**

Début d'année difficile au niveau climatique, mais a tout de même permis à Claudy Clavien de faire des traitements alternatifs entre traditionnels et biologiques. Par chance, l'été et l'automne ont été gratifiés d'un temps exceptionnel. La récolte a été généreuse en quantité et c'est pour cette raison que ce millésime appartient aux vigneronns consciencieux, qui ont osé dégrapper afin de sélectionner les raisins. **En conséquence, c'est un millésime juste «magnifique» avec beaucoup de fruits, d'élégance et de structure**



**Prix / reconnaissance :**

1. Petite arvine «Perles du Soleil» et Païen «Larmes du Terroir» ont été **sélectionné par** le célèbre magazine Wine Advocate de **Robert Parker**, c'est le petit plus qui a comblé Claudy Clavien de joie et qui **donne une reconnaissance internationale à son domaine**
2. **Cornalin 2015** a obtenu la **3<sup>ème</sup> place au Grand Prix du Vin Suisse** à Berne pour la catégorie des cépages rouges
3. **Part desANGES 2010**, à nouveau **médaille d'or au Mondial des Pinots**

**Emission tv du 11.6.2014 qui rend un bel hommage à Claudy Clavien pour son Païen 2013**

Le Païen est le cépage blanc le plus planté en Valais ces dernières années.. Aujourd'hui, on en cultive 108 ha. C'est donc la 4e variété blanche du canton, derrière Fendant, Johannisberg et Arvine.

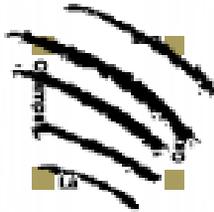
Claudy Clavien en a planté deux parcelles à Miège pour un total de 3500 mètres carrés. Des ceps de plus de 10 ans comme ici au lieu-dit Tsatelette. Une vigne enherbée dans un terroir calcaire adapté à ce cépage. La sélection plantée ici lui permet de récolter 800 grammes au mètre presque sans dégrappage. Les raisins sont cueillis à très belle maturité, autour de 100 degrés Oechsle.

Claudy Clavien vinifie sa récolte de païen en cuves inox. Avec un souci de l'équilibre idéal. Pour cela, un travail sur les lies pour le gras et la structure, et une seule fermentation pour conserver la fraîcheur.

Mis en bouteille au début mai, le Païen est un des chouchous de l'encaveur de Miège. "J'adore ce vin. Le Païen a une énorme race et il est beaucoup plus facile à la vigne que l'arvine", s'exclame-t-il. Un vin complet que ce 2013. Un de ceux qui font aussi bien merveille à l'apéro qu'en gastronomie



# FENDANT



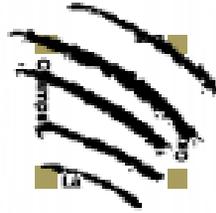
- Cépage :** Chasselas, Fendant (Valais), etc.
- Origine :** Encore très controversée, mais l'hypothèse d'une origine lémanique n'est pas à exclure
- Terroir :** Peut être cultivé dans une large gamme de conditions de sol et de climat qui permettent de produire des types de vins très différents
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :**  
Couleur : blanc  
Nez : fruité, floral  
Palais : fruité, floral, fin et belle fraîcheur
- Accords gourmands :** Apéritif, avec les mets au fromage, assiette valaisanne et accompagne très bien une choucroute
- Température de service :** 8 – 10° C
- Garde :** 1 à 3 ans
- Contenance :** 50 cl / 75 cl

# JOHANNISBERG



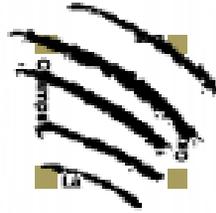
- Cépage :** Johannisberg, Gros Rhin, Sylvaner, Silvaner, Riesling, etc.
- Origine :** Son nom provient certainement du Château de Johannisberg en Moselle, le plus vieux domaine de Riesling du monde. Le Blanc de Rhin apparaît à la même époque et correspond au Silvaner. Dès 1928, l'usage courant inverse les données et ces deux blancs échangent leurs identités. Depuis cette époque en Valais, le nom de Johannisberg s'applique exclusivement au Silvaner (le Rhin). Il est issu d'un ancien croisement naturel entre le Savagnin blanc (Heida en VS, Traminer au Tyrol) et un cépage autrichien (Österreichisch Weiss). Le Johannisberg du Valais est protégé depuis 1966
- Terroir :** Planté dans des terrains réservés aux bonnes expositions à une altitude moyenne, il peut développer ses arômes et son noble caractère
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : blanc  
Nez : fruité empreint d'arômes d'amandes  
Palais : arôme d'amandes amères s'impose dans sa jeunesse et en vieillissant l'amande douce le remplace, bien structuré, beau vin de garde
- Accords gourmands :** Accompagne à merveille des asperges ou une choucroute
- Température de service :** 8 – 10° C
- Garde :** 1 à 8 ans
- Contenance :** 50 cl / 75 cl

# DÔLE BLANCHE



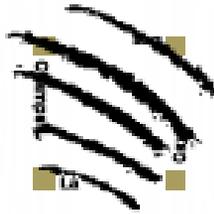
- Cépage :** Pinot noir (env. 85%) et Gamay (env. 15%)
- Origine :** Pinot noir : considéré généralement comme originaire de Bourgogne, région qui est restée sa vraie patrie  
Gamay : déjà mentionné au 14<sup>ème</sup> siècle en Bourgogne. Selon des tests génétiques récents, ce cépage est issu d'un croisement naturel entre le Pinot noir et le Gouais blanc
- Terroir :** Se plaisent dans des sols caillouteux, calcaires, bien drainés, peu fertiles, à réserve hydrique modérée
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : rose pelure d'oignon  
Nez : fruité  
Palais : fruité, vif et frais, beau contraste dû à son petit sucre résiduel
- Accords gourmands :** Accompagne à merveille cuisine asiatique, plats épicés, fruits de mer, hors d'œuvres ou grillades
- Température de service :** 10 – 12° C
- Garde :** 1 à 2 ans
- Contenance :** 50 / 75 cl

# MUSCAT



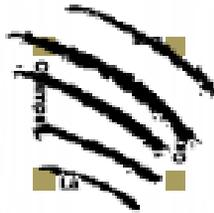
- Cépage :** Muscat du Valais, muscat blanc à petits grains
- Origine :** Connue de l'Antiquité, vraisemblablement d'origine grecque
- Terroir :** Peu fertile avec des disponibilités hydriques limitées, climat sec et bien ventilé
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : blanc  
Nez : notes musquées typiques au cépage, fruité (lychees)  
Palais : très aromatiques, seul vin où l'on trouve les mêmes similitudes olfactives et gustatives en mangeant le raisin qu'en le buvant, son acidité lui donne une belle fraîcheur
- Accords gourmands :** Accompagne les plats aigres-doux, asperges et sorbets
- Température de service :** 10 – 12° C
- Garde :** 1 à 2 ans
- Contenance :** 75 cl

# CHARDONNAY



- Cépage :** Chardonnay
- Origine :** Bourgogne, d'après des tests génétiques récents, ce cépage est issu d'un croisement naturel entre le Pinot noir et le Gouais blanc. Cépage de haute qualité, à ne pas confondre avec le Pinot blanc. Bien que planté dans le monde entier, le Valais lui convient à merveille
- Terroir :** Ne doit pas être planté dans des situations trop chaudes et dans des sols trop fertiles. Éviter les situations trop séchantes afin de préserver sa typicité et la finesse des arômes
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : blanc  
Nez : très fruité, note de fruits exotiques  
Palais : fruité aux arômes de fruits exotiques (ananas, mangue), souvent léger sucre résiduel, acidité qui lui donne élégance et puissance
- Accords gourmands :** Accompagne à merveille les poissons et s'apprécie aussi en apéritif
- Température de service :** 10 – 12° C
- Garde :** 1 à 4 ans
- Contenance :** 75 cl

# PINOT BLANC



- Cépage :** Pinot blanc (Weissburgunder en Suisse alémanique)
- Origine :** Ce cépage est un accident produit par la décoloration du Pinot gris. En fait, il s'agit d'une mutation; sa parenté avec la famille des Pinot est indéniable
- Terroir :** Peut être cultivé dans des situations relativement fraîches, bien ventilées, nécessite des sols bien drainés avec une fertilité modérée
- Producteur / provenance :** Claudy Clavier, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : blanc  
Nez : discret et fin  
Palais : fin, gouleyant, riche, corsé et équilibré (Récolté avant toute surmaturation, son vin est équilibré, gouleyant, fin et très agréable. Après surmaturation il est riche et corsé, plein d'une force habillée de velours)
- Accords gourmands :** Vin d'apéritif et accompagne les poissons, fruits de mers
- Température de service :** 10 – 12° C
- Garde :** 1 à 2 ans
- Contenance :** 50 cl / 75 cl

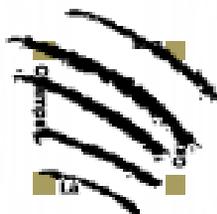
# PETITE ARVINE PERLES DU SOLEIL



- Cépage :** Petite Arvine, Arvine
- Origine :** Cépage autochtone du Valais. Sûrement l'un des plus beaux joyaux que possède le Valais en vin blanc. Typiquement valaisan dans sa croyance
- Terroir :** Réclame les meilleures expositions, modérément fertiles et bien drainés
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : blanc  
Nez : notes de glycines et de fruits exotiques  
Palais : arômes de glycines et de fruits exotiques, vif et corsé, belle salinité en fin de bouche (typicité du cépage)  
(Vin qui s'apprécie dans sa jeunesse ou qui peut régaler les amateurs de vieux vin)
- Accords gourmands :** Apéritif, entrées, poissons, fruits de mers et crustacés
- Température de service :** 10 – 12° C
- Garde :** 1 à 8 ans
- Contenance :** 50 cl / 75 cl

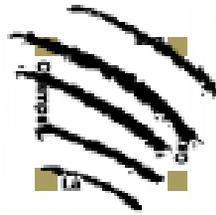
# PAÏEN

## LARMES DU TERROIR



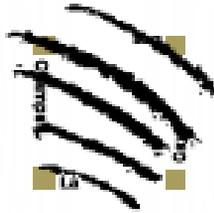
- Cépage :** Païen (partie francophone du Valais), Savagnin blanc (vin jaune dans le Jura français), Heida (partie alémanique du vignoble valaisan)
- Origine :** Cépage très ancien dont l'origine n'est pas éclaircie. Pourrait être originaire de Franche-Comté (France) ou du Palatinat (Allemagne). Ce cépage présente une certaine proximité génétique avec les vignes sauvages européennes (*Vitis vinifera sylvestris*)
- Terroir :** Apprécie peu les sols riches et fertiles. Est traditionnellement cultivé avec succès dans des vignobles d'altitude (Vallée de la Viège)
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : blanc  
Nez : complexe, note de fruits exotiques  
Palais : fruité, arômes de fruits exotiques, complexe, rustique, belle fraîcheur due à son acidité, cette acidité lui assure quelques années de bonification
- Accords gourmands :** Vin d'apéritif et accompagne les poissons, fruits de mers
- Température de service :** 10 – 12° C
- Garde :** 1 à 8 ans
- Contenance :** 50 / 75 cl

# MALVOISIE FLETRIE (vendange tardive)



- Cépage :** Malvoisie (en Valais), Pinot gris, Grauburgunder (en Suisse alémanique)
- Origine :** Mutation grise du Pinot noir, cépage probablement originaire de Bourgogne est connu depuis le Moyen Age. Il est signalé en Valais depuis le 16<sup>ème</sup> siècle
- Terroir :** Apprécie les sols bien drainés, peu fertiles. S'il est destiné à des vendanges tardives après surmaturation sur souche, situation sèche et bien ventilée sont indispensable
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : blanc doré  
Nez : discret et fin  
Palais : fruité, douceur soutenue par une belle acidité, bien équilibré  
(Ce vin noble occupe une place remarquée en Valais. Sa robe cache une tendresse et une vigueur passionnée. Sa vendange tardive lui amène une concentration des arômes, conférant au vin toute sa plénitude)
- Accords gourmands :** Fromages bleus, desserts et tout particulièrement la mousse au chocolat
- Température de service :** 8 – 10° C
- Garde :** 1 à 8 ans
- Contenance :** 50 cl

# GAMAY



- Cépage :** Gamay, Grosse Dôle (Valais), Plant Robert (Lavaux-Vaud)  
2<sup>ème</sup> cépage en Valais
- Origine :** Déjà mentionné au 14<sup>ème</sup> siècle dans le Beaujolais. Selon des tests génétiques récents, ce cépage est issu d'un croisement naturel entre le Pinot noir et le Gouais blanc
- Terroir :** Exige une température suffisante, en particulier durant la maturation du raisin. Sols modérément fertiles et avec une certaine contrainte hydrique
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : rouge violacé  
Nez : fruité, note de fraise et framboise  
Palais : fruité, arômes de fraises et framboises, fin, vif et friand  
(L'intérêt grandissant des consommateurs et des spécialistes lui a fait retrouver ses lettres de noblesse)
- Accords gourmands :** Accompagne plats de charcuterie, viande de veau et viande blanche
- Température de service :** 12 – 14° C
- Garde :** 1 à 2 ans
- Contenance :** 50 cl / 75 cl

# PINOT NOIR



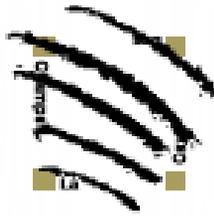
- Cépage :** Pinot noir, à de nombreux synonymes : Blauburgunder, Salvagnin, etc.
- Origine :** Considéré généralement comme originaire de Bourgogne, région qui est restée sa vraie patrie
- Terroir :** De nombreux spécialistes et amateurs s'accordent à reconnaître et à dire que le Pinot noir est l'un des cépages parmi les plus fins et les plus parfaits. Ce cépage se plaît particulièrement à Miège, pour son terrain très calcaire qui lui confère un goût très soyeux et une toute grande finesse
- Producteur / provenance :** Claudy Clavier, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :** Couleur : rouge rubis sombre  
Nez : fruité de petits fruits rouges  
Palais : arômes de petits fruits rouges, grande finesse, soyeux et plaisant
- Accords gourmands :** Accompagne toutes les viandes et aussi un plateau de fromages
- Température de service :** 14 – 16° C
- Garde :** 1 à 5 ans
- Contenance :** 50 cl / 75 cl

# CORNALIN



- Cépage :** Cornalin, Rouge du pays, Landroter (Haut-Valais), est probablement l'un des cépages rouges les plus anciens qui aient été plantés en Valais
- Origine :** En 2003, une étude portant sur l'ADN démontre que le Cornalin du Valais n'est pas le Cornalin d'Aoste. Le Cornalin d'Aoste est identique à l'Humagne rouge du Valais.  
Le Cornalin du Valais est issu de deux cépages valdôtains : Petit Rouge et Mayolet
- Terroir :** Comme beaucoup de stars, le Cornalin est capricieux. Il réclame des soins attentifs tout au long de l'année viticole. Il exige les meilleurs parcelles, situées au bas des coteaux les mieux exposés. Il doit être conduit par d'authentiques professionnels. Au même titre que la Petite arvine, c'est sûrement l'un des plus beaux joyaux que possède le Valais. Vin qui allie la puissance de la Syrah et la finesse du Pinot noir
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
- Notes de dégustation :**  
Couleur : rouge sombre avec reflets rouge  
Nez : fruité, notes de fruits rouges, griottes et de mûres  
Palais : arômes de fruits rouges, griottes et de mûres, structure ample et belle typicité du cépage
- Accords gourmands :** Accompagne toutes les viandes provenant de la chasse ainsi que les viandes rouges
- Température de service :** 14 – 16° C
- Garde :** 1 à 5 ans
- Contenance :** 50 cl / 75 cl

# SYRAH



<b>Cépage :</b>	Syrah
<b>Origine :</b>	Reconnue dans les coteaux de l'Hermitage, ce n'est pas une surprise qu'elle se plaise dans la vallée du Rhône. Grâce au Dr Henry Wuilloud, elle fut introduite en Valais en 1926
<b>Terroir :</b>	De maturité tardive, il doit être impérativement réservé aux expositions les plus chaudes du Valais. C'est à cette condition que l'on obtiendra un vin à la robe sombre, légèrement violacé, charpenté et généreux
<b>Producteur / provenance :</b>	Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
<b>Notes de dégustation :</b>	<p>Couleur : rouge sombre légèrement violacé</p> <p>Nez : poivré et épicé</p> <p>Palais : arômes de poivre et d'épices, charpenté, généreux, rond et belle harmonie, avec souvent des arômes de poivre et d'épices (Vin rouge de grande expression et possédant un bon potentiel de vieillissement)</p>
<b>Accords gourmands :</b>	Servi avec des fromages de chèvre, mets de chasse, filet de boeuf
<b>Température de service :</b>	17° C
<b>Garde :</b>	1 à 8 ans
<b>Contenance :</b>	50 cl / 75 cl

# HUMAGNE ROUGE



<b>Cépage :</b>	Humagne rouge
<b>Origine :</b>	Longtemps classé comme cépage valaisan, études récentes portant sur l'ADN démontre que l'Humagne rouge du Valais et le Cornalin du Val d'Aoste ne sont qu'un seul et même cépage. Humagne rouge n'a rien à voir avec l'Humagne blanche (appelé vin des accouchées)
<b>Terroir :</b>	Cépage à maturité tardive, nécessite les meilleures expositions, sols peu fertiles et bien drainés
<b>Producteur / provenance :</b>	Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteux-de-Sierre
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, dans des cuves en inox totalement équipées de doubles manteaux, permettant de travailler les températures individuellement, de manière à préserver la qualité intrinsèque de chaque cépage, et de pouvoir s'adapter aux conditions climatiques de l'année
<b>Notes de dégustation :</b>	Couleur : rouge Nez : complexe, fruité, baies sauvages, épicé, mais aussi floral Palais : fruité, belle finesse avec une charpente solide et patinée, se laisse boire aussi dans sa jeunesse
<b>Accords gourmands :</b>	Viande de boeuf et d'agneau, pintade au four, fromage, accompagne parfaitement la chasse
<b>Température de service :</b>	15 - 16° C
<b>Garde :</b>	1 à 8 ans
<b>Contenance :</b>	50 cl / 75 cl

# ECLATS D'ÂME - FÛT DE CHÊNE ASSEMBLAGE BLANC



- Cépage :** Petite Arvine, Chardonnay et Paien
- Origine :** Petite Arvine : cépage autochtone du Valais  
Chardonnay : Bourgogne, d'après des tests génétiques récents, ce cépage est issu d'un croisement naturel entre le Pinot noir et le Gouais blanc  
Paien : cépage très ancien dont l'origine n'est pas éclaircie. Pourrait être originaire de Franche-Comté (France) ou du Palatinat (Allemagne). Ce cépage présente une certaine proximité génétique avec les vignes sauvages européennes (*Vitis vinifera sylvestris*)
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Amateur des vins texturés et subtils, il travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain très fin, adaptés à chaque cépage, permettant ainsi une étonnante complexification du vin et un vieillissement lent et prometteur
- Notes de dégustation :** Couleur : blanc  
Nez : discret et complexe, fruité, vanillé  
Palais : fruité, très vanillé, bois se fait discret, très structuré, excellent et très exotique. La Petite Arvine, le Chardonnay et le Paien fonctionnent ici en synergie et dessinent les contours d'un vin qui possède à la fois une âme et de l'éclat  
(Ce vin destiné au vieillissement et est très prometteur entre 10 et 15 ans. Il est élevé durant 12 mois en fût de chêne en 3 bois différents (bois neuf, de 2ème passage et de 3ème passage)
- Accords gourmands :** Vin gastronomique, sur saumon fumé, plateau de fruits de mer et de poissons, crustacés
- Température de service :** 8 - 10° C
- Garde :** 3 à 8 ans
- Contenance :** 75 cl

# QUINTESSENCE D'AUTOMNE

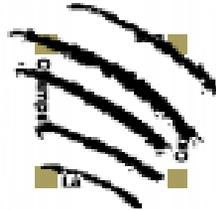
## ARVINE FLETRIE

### FÛT DE CHÊNE



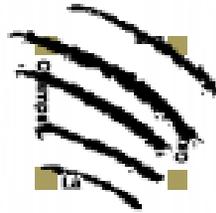
- Cépage :** Petite Arvine, Arvine
- Origine :** Cépage autochtone du Valais
- Terroir :** Réclame les meilleures expositions, modérément fertiles et bien drainés
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Amateur des vins texturés et subtils, il travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain très fin, adaptés à chaque cépage, permettant ainsi une étonnante complexification du vin et un vieillissement lent et prometteur
- Notes de dégustation :** Couleur : jaune clair  
Nez : complexe, note de fruit confit  
Palais : ce vin constitue la Rolls Royce des spécialités blanches. Il s'agit d'une Petite Arvine surmaturée, élevée (env. 16 mois) en barrique. Nous sélectionnons avec soin les raisins pour ce vin, à tel point que la récolte ne s'élève qu'à 300 grammes au mètre carré. Très grande concentration d'arômes. Il s'agit là d'un vin de garde par excellence (10 ans), destiné à la haute gastronomie
- Accords gourmands :** Foie gras, tarte aux pommes, gâteaux sucrés
- Température de service :** 8 - 10° C
- Garde :** 10 ans
- Contenance :** 50 cl

# LA PART DES ANGES PINOT NOIR - FÛT DE CHÊNE



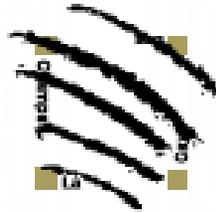
- Cépage :** Pinot noir
- Origine :** Considéré généralement comme originaire de Bourgogne, région qui est restée sa vraie patrie
- Terroir :** Cépage racé entre tous, le Pinot noir trouve ici son épanouissement.  
Se plaît dans des sols caillouteux, calcaires, bien drainés, peu fertiles, à réserve hydrique modérée
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Amateur des vins texturés et subtils, il travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain très fin, adaptés à chaque cépage, permettant ainsi une étonnante complexification du vin et un vieillissement lent et prometteur  
Elevage en fût de chêne (40% de bois neuf) sur lies pendant 12-14 mois puis mise en bt vers 15 mois. Légère filtration mais pas de collage
- Notes de dégustation :** Couleur : rouge sombre  
Nez : complexe, fruité, note de cerises noires, léger boisé  
Palais : beau fruit présent jusqu'en finale, structure, tannins doux, acidité agréable, bois bien intégré, soyeux et harmonieux
- Accords gourmands :** Accompagne viandes rôties et mijotées, côte de veau sauce au pinot noir
- Température de service :** 16 - 18° C
- Garde :** 2 à 8 ans
- Contenance :** 75 / 150 cl

# CARMIN DES PIERRES CORNALIN - FÛT DE CHÊNE



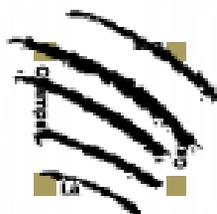
- Cépage :** Cornalin, Rouge du pays, Landroter (Haut-Valais)  
Capricieux et nécessite des soins attentifs tout au long de l'année
- Origine :** En 2003, une étude portant sur l'ADN démontre que le Cornalin du Valais n'est pas le Cornalin d'Aoste. Le Cornalin d'Aoste est identique à l'Humagne rouge du Valais. Le Cornalin du Valais est issu de deux cépages valdôtains : Petit Rouge et Mayolet
- Terroir :** Bien adapté au climat sec et chaud, sols maigres à tendance sécharde et bien drainés
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Amateur des vins texturés et subtils, il travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain très fin, adaptés à chaque cépage, permettant ainsi une étonnante complexification du vin et un vieillissement lent et prometteur
- Notes de dégustation :** Couleur : rouge sombre  
Nez : complexe, note de griottes  
Palais : la fougue naturelle et l'originalité fondamentale du Cornalin sont ici rehaussées par un long élevage en fût de chêne. Un vin à savourer dans son fruit ou après quelques années de cave
- Accords gourmands :** Accompagne magnifiquement les viandes grillées, gibier à plumes, pintade rôtie, agneau, fromage à pâte dure
- Température de service :** 16 - 18° C
- Garde :** 2 à 10 ans
- Contenance :** 75 / 150 cl

# ENCRE DE LA TERRE SYRAH - FÛT DE CHÊNE



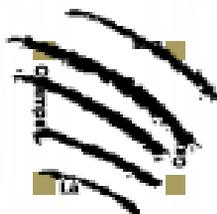
- Cépage :** Syrah
- Origine :** Reconnue dans les coteaux de l'Hermitage, ce n'est pas une surprise qu'elle se plaise dans la vallée du Rhône. Grâce au Dr Henry Wuilloud, elle fut introduite en Valais en 1926
- Terroir :** De maturité tardive, il doit être impérativement réservé aux expositions les plus chaudes du Valais. C'est à cette condition que l'on obtiendra un vin à la robe sombre, légèrement violacé, charpenté et généreux
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, , Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Amateur des vins texturés et subtils, il travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain très fin, adaptés à chaque cépage, permettant ainsi une étonnante complexification du vin et un vieillissement lent et prometteur
- Notes de dégustation :**  
Couleur : rouge sombre  
Nez : complexe, poivré, épicé et boisé  
Palais : l'élevage en bois vient ici amadouer un jus concentré, épicé et exubérant
- Accords gourmands :** Accompagne magnifiquement les viandes rouges braisées, gibier, pintade farcie aux marrons, plateau de fromage
- Température de service :** 16 - 18° C
- Garde :** 2 à 10 ans
- Contenance :** 75 / 150 cl

# ETATS D'ÂME - FÛT DE CHÊNE ASSEMBLAGE ROUGE



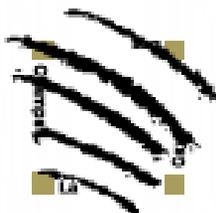
- Cépage :** Pinot noir, Diolinoir et Syrah
- Origine :** Pinot noir : considéré généralement comme originaire de Bourgogne, région qui est restée sa vraie patrie  
Diolinoir : résultat d'un croisement obtenu en 1970 à la station fédérale de Pully Agroscope (Changins-Wädenswil) par fécondation du Rouge de Diolly par le pollen du Pinot noir  
Syrah : Originaire des Côtes-du-Rhône et introduit en Valais en 1921
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Amateur des vins texturés et subtils, il travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain très fin, adaptés à chaque cépage, permettant ainsi une étonnante complexification du vin et un vieillissement lent et prometteur
- Notes de dégustation :** Couleur : rouge sombre  
Nez : complexe, fruits noirs, notes de poivre et d'épices  
Palais : fruité, fruits noirs, cerise, poivré, dense, texture veloutée et élégant, tanins souples  
(Un des grands classiques de la maison, et pourtant, chaque année, il est différent. Les trois cépages qui le composent jouent ici au diapason. Le Pinot noir et le Diolinoir en constituent la chair et l'ossature, tandis que la Syrah amène son inimitable signature olfactive)
- Accords gourmands :** Gibier, agneau en croûte de foin, fricassée de champignons, médaillons de veau à la sauge
- Température de service :** 16 - 18° C
- Garde :** 2 à 8 ans
- Contenance :** 75 / 150 cl

# CARMINOIR FÛT DE CHÊNE



- Cépage :** Carminoir
- Origine :** Obtenu à la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil en 1982, à partir d'un croisement entre Pinot Noir et Cabernet Sauvignon, implanté depuis peu en Valais
- Terroir :** Ce cépage mûrit tardivement et doit donc être impérativement réservé aux expositions les plus chaudes du Valais. Terroirs peu fertiles et susceptible d'induire une contrainte hydrique relativement élevée
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Amateur des vins texturés et subtils, il travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain très fin, adaptés à chaque cépage, permettant ainsi une étonnante complexification du vin et un vieillissement lent et prometteur
- Notes de dégustation :**  
Couleur : rouge sombre  
Nez : notes délicates de fruits rouges et de café  
Palais : arômes de fruits rouges et de café, corsé et charpenté dans sa jeunesse, devient élégant et racé en vieillissant, noble de par son passage de 12 mois en fût de chêne  
(Au même titre que le Diolinoir, ce vin a encore tout à prouver, mais ses prémices laissent supposer qu'il devrait devenir un grand vin)
- Accords gourmands :** Viandes mijotées, daube, côte de bœuf, pot au feu, bœuf Strogonow
- Température de service :** 16 - 18° C
- Garde :** 2 à 12 ans
- Contenance :** 75 cl

# DIOLINOIR FÛT DE CHÊNE



- Cépage :** Diolinoir
- Origine :** Résultat d'un croisement obtenu en 1970 à la station fédérale de Pully Agroscope (Changins-Wädenswil) par fécondation du Rouge de Diolly par le pollen du Pinot noir
- Terroir :** Cépage agréable et noble découverte pour le Valais. Il exige une parfaite maturation pour exprimer toutes ses qualités et trouve donc une place de choix dans les coteaux de Miège. Peu fertile, sec et bien drainé, particulièrement résistant à la pourriture
- Producteur / provenance :** Claudy Clavien, Cave des Champs, Miège/VS, Coteaux-de-Sierre
- Vinification :** Amateur des vins texturés et subtils, il travaille avec des fûts de très haute qualité, au grain très fin, adaptés à chaque cépage, permettant ainsi une étonnante complexification du vin et un vieillissement lent et prometteur
- Notes de dégustation :** Couleur : rouge foncé  
Nez : notes discrètes et délicates de cerises noires et de musc  
Palais : arômes de cerises noires et de musc, fin et corsé, riche, s'arrondit en vieillissant (Considéré comme vin « médecin » pour sa couleur et ses tannins améliorateurs d'autres cépages rouges, on se rend compte qu'il a sa place comme vin de mono cépage. Son caractère juvénile, un peu rude, s'efface avec les années, au profit d'un vin rond, agréable et moelleux. Il ne lui reste que les années pour prouver son potentiel de vieillissement)
- Accords gourmands :** Daube de boeuf, gigot et carré d'agneau, pintadeau aux morilles, perdreau rôti, magret de canard, filet de boeuf, plateau de fromages
- Température de service :** 16 - 18° C
- Garde :** 2 à 12 ans
- Contenance :** 75 cl



## Claudy Clavien: La quête de l'inaccessible vin

Publié le 17 février 2012 | Par Martine



*(Photo: Eric Bernier)*

**La cave des Champs, à deux pas de Sierre (Valais, Suisse), Claudy Clavien l'a créée voici plus de vingt ans. Devenu un vigneron réputé, il continue à suivre son chemin, mettant en avant les vins qu'il affectionne et en s'efforçant de les rendre toujours meilleurs.**

Dans la Cave des Champs de Claudy Clavien, à Miège (VS), se trouve la statuette en bois d'un petit bonhomme tentant sans succès de toucher le vin se trouvant dans un verre trois fois plus grand que lui. Le maître des lieux y tient beaucoup et y associe une phrase: « Le vin est tellement grand que l'Homme n'arrive pas à l'atteindre. » Ces quelques mots résument à eux seuls la démarche de ce chaleureux vigneron valaisan: une recherche constante de la qualité.

### De père en fils

« Mon père était vigneron, explique-t-il. Lorsque j'ai suivi l'école d'agriculture de Chateauneuf, j'ai choisi la filière « vigne ». L'idée de la création d'un produit, de son accompagnement depuis la plantation de la vigne jusqu'à la vente du vin me séduisait. Comme mon père livrait jusque-là son raisin en coopérative sans vinifier, nous avons pu travailler côte à côte, sans l'ombre d'un conflit. »

Des stages chez Madeleine Gay, chez Maurice Zufferey et à l'école d'ingénieurs de Changins lui permettent d'affiner ses goûts et d'améliorer ses méthodes de travail. En 1989, il produit son premier millésime, à l'âge de 23 ans. Depuis, ceux-ci se sont enchaînés, souvent couronnés par des prix prestigieux, comme le Label Nobilis. Il en parle sans ostentation, expliquant qu'il a eu la chance d'avoir quelques « coups de pouce » au bon moment. Et qu'il fait partie de la génération de vignerons arrivés dans la profession lorsque celle-ci a privilégié la qualité à la grande production.

## Vigne sur sol sec

Les vignes de Claudy Clavien se trouvent sur le territoire le plus sec de Suisse. L'un des défis consiste donc à transformer un raisin naturellement riche en sucre en un vin ne manquant pas d'acidité. Un domaine qui le passionne, lui qui s'intéresse particulièrement à la richesse des sols et à l'utilité de l'enherbement de la vigne..

Ici, le travail se fait en famille. Claudy se partage entre la vigne et la cave, Joëlle, son épouse, se charge de la réception et de la comptabilité, tandis que sa sœur, Marie-Pierre, se consacre à la vigne. Six ouvriers à temps partiel les secondent dans leur tâche.

Ami de Jacques Perrin et Patrick Regamey, deux personnalités bien connues dans le monde du vin, Claudy les accompagne pour découvrir le travail de ses confrères hors des frontières du canton et du pays. Cette ouverture d'esprit qu'il va acquérir au cours de ces déplacements, et son attirance pour les grands vins de Bourgogne vont encore enrichir sa perception du vin. C'est ainsi qu'il continue à déguster les vins des autres tout en apportant un soin particulier à chacun de ses nectars.

Dans sa cave, une partie d'entre eux sont élevés en cuves, l'autre en fûts de chêne. Ils portent des noms poétiques à souhait: Eclats d'âme, Quintessence d'automne, Encre de la terre ou Carmin des pierres, signant des vins désormais aussi réputés que la gentillesse de celui qui les crée.

Martine Bernier

### Le vin qu'il a choisi: Le Cornalin « Carmin des Pierres »

« Le Cornalin « Carmin des Pierres » est le vin le plus capricieux à élever car sa production est irrégulière. Il demande beaucoup de travail, mais c'est un cépage typiquement valaisan, l'un des plus beaux joyaux que nous possédons dans le canton, explique Claudy Clavien. Il possède des arômes de cerise noire, est très rond et soyeux en bouche, et dispose d'un bon potentiel de vieillissement, situé entre 5 et 10 ans. Pour moi, il est un excellent compromis entre la finesse du pinot noir et la puissance de la syrah, plus rustique. »

### Le Domaine, c'est:

- Surface exploitée: 6 hectares dont 40% en propriété et le reste en location.
- Encavage: 50'000 bouteilles
- Cépages: fendant, johannisberg, dôle blanche, gamay, cornalin, syrah, muscat, chardonnay, pinot blanc, petite arvine, païen, malvoisie.
- Spécialité: le cornalin.

### Coordonnées:

Claudy Clavien, propriétaire – encaveur  
3972 Miege (VS)  
Tél: 027 455 24 23  
Site: [www.claudy-clavien.ch](http://www.claudy-clavien.ch)  
Email: [vins@claudy-clavien.ch](mailto:vins@claudy-clavien.ch)

*Cet article est paru dans l'hebdomadaire romand Terre et Nature*

Publié dans [Vin](#) | Marqué avec [Cave des Champs](#), [Claudy Clavien](#), [Miège](#), [vin suisse](#)

# Pinot noir La Part des Anges 2010, Claudy Clavien

f Partager

🐦 Tweeter

in Partager



Claudy Clavien est prophète en son pays. Vendredi, dans le cadre du Salon Vinea à Sierre, le vigneron-encaveur de Miège a remporté le prix Univerre Trophy qui récompense le meilleur pointage du Mondial des pinots – nouveau nom du Mondial du pinot noir – pour un vin suisse. Après un rosé de pinot noir l’an dernier, c’est un rouge au nom poétique qui a obtenu les faveurs du jury: la Part des Anges 2010, pinot noir d’inspiration bourguignonne.

Cette récompense consacre le travail d’orfèvre de Claudy Clavien. A la tête d’un domaine de 6 ha à mi-coteau entre Sierre et Crans-Montana, ce diplômé en viticulture et œnologie de Changins est connu et reconnu pour sa méticulosité à la vigne et pour des vinifications où, souligne-t-il, «il privilégie l’infusion à l’extraction». Il fait partie des références valaisannes pour le cornalin – qu’il a appris à dompter chez Maurice Zufferey – et la syrah. Avec, là aussi, des noms qui sortent des sentiers battus, Carmin des Pierres et Encre de la Terre.

La Part des Anges s’inscrit dans cette ligne. Le raisin, situé en 2e et 3e zone, est sélectionné avec soin, avec un rendement compris entre 600 et 800 g. Le vin est élevé douze mois en fûts de chêne, dont environ 30% de bois neuf. Dans le millésime 2010, il présente une robe rubis aux reflets violacés. Le nez, d’une grande jeunesse, est marqué par des arômes de cerises, de fleur séchée (jasmin) et une note fumée. La bouche est structurée, avec une matière soyeuse, des tannins très doux et une belle acidité. Le fruit, très présent jusqu’en finale, domine un bois bien intégré. Un très joli vin pour accompagner une côte de veau sauce au pinot noir.

Claudy Clavien n’est pas le seul vigneron suisse à s’être distingué au Mondial des pinots.

Sur près de 1300 vins en provenance de 24 pays, les pinots helvètes ont obtenu 86 médailles d’or, avec un peu moins de la moitié de pinots valaisans (40), vaudois (11 médailles), grisons, schaffhousois (6 médailles chacun), neuchâtelois, argovien (5 médailles chacun), thurgoviens (4 médailles) et bernois (3 médailles).

# Verticale de Syrah Encre de la Terre

---

Publié Le 1 novembre 2013

Natif de Miège, Claudy Clavien fait partie des meilleurs producteurs du Valais. Physique de castagnier et cœur sur la main, passionné par le vin et la viticulture, Claudy est aujourd'hui à la tête d'un domaine de 6 ha. Pas tout seul. Sa femme, Joëlle, l'aide pour l'administration et sa sœur est aux vignes. Le hasard nous a fait nous rencontrer il y a une quinzaine d'années et j'ai eu le privilège d'assister à l'éclosion de la chrysalide. Premier feu d'artifice. En novembre 2007, dégustation des syrah du monde entier par le Grand Jury à la Villa d'Este. L'**Encre de la Terre 2001** de Claudy Clavien sort en deuxième position. Juste derrière la Syrah Vieilles Vignes 2001 de Simon Maye et fils. Devant le gratin mondial. En 2012, rebelote. Son **Pinot noir 2010 La part des Anges** est consacré au Mondial du Pinot noir avec la plus haute note pour obtenue pour un Pinot noir suisse. Juste récompense pour ce styliste qui privilégie le beau raisin, la finesse, l'extraction douce et un élevage d'orfèvre (Claudy a la chance d'avoir accès à des fûts de grande origine). Et qui sait écouter. Il y a des moments qui frappent. Ainsi, comment oublier cette belle journée de printemps, il y a quelques années, où il a été beaucoup question de pinot noir, de timing dans le pigeage, d'infusion, de raisin entier, de grain rond et d'élégance ! Claudy Clavien était présent. Ainsi que Jacques Tatasciore.

Et quand on sait que le Cornalin de Claudy Clavien est au moins aussi bon que les deux cépages évoqués ci-dessus. Pour l'heure, c'est à une verticale de Syrah que nous l'avons convié. Après avoir rappelé que ses vignes sont situées sur Miège, Veyras et les Bermunes, sur des terrains très calcaires, Claudy a donné quelques indications sur l'âge des vignes de syrah (de onze à vingt-cinq ans), sur la vinification et l'élevage (douze mois avec 60 % de bois neuf). Et nous sommes entrés dans le vif du sujet avec cette verticale à l'envers (en partant du millésime le plus « ancien » pour aller au plus récent) :

### **Encre de la Terre 2000**

Année chaude. Belle robe. Nez très crémeux, nuances fruitées présentes. Fruits noirs, créosote. Entrée de bouche très voluptueuse, texture souple et déliée. Ensemble très chatoyant. Assez flatteur, avec une légère sensation alcoolieuse. A boire.

### **Encre de la Terre 2001**

Robe un peu plus évoluée que la 2000. Nez plus racé, plus frais. Mûre. Réglisse. Epices douces. Superbe bouche, avec une tonicité et une définition aromatique supérieures. Très belle finale. Un vin stylé, droit dans ses bottes, qui a tenu toutes ses promesses et qui confirme le rang obtenu à la Villa d'Este.

### **Encre de la Terre 2002**

Millésime plus étriqué. Mois d'août très pluvieux entre le premier et le 16 août. Couleur d'intensité moyenne.. Notes de tabac, épices, végétal frais, moins de trame et de fond que les deux premiers mais il tient parfaitement la route. Très digeste. Il a l'élégance d'un pinot. Compte tenu de la difficulté du millésime, on peut dire que c'est une réussite.

### **Encre de la Terre 2003**

Robe sombre. Nez sur les fruits noirs, la réglisse. Notes vanillées et balsamiques. Le vin se présente ample, savoureux . Milieu de bouche tendre. La finale manque un tout petit peu de gnac.

### **Encre de la Terre 2004**

Très beau nez d'épices et de fruits noirs. L'entrée en bouche est riche, très joli velouté de structure, suave. C'est bon, mais il manque un peu de relief en milieu de bouche. Finale souple.

### **Encre de la Terre 2005**

Notes mentholée, balsamiques, racé, cade. Très beau jus, avec un fruit extraordinaire, coulis de mûre. Belle bouche dense, serrée, mais sans rigidité pour ce vin qui pendant longtemps a été très refermé. Excellent !

### **Encre de la Terre 2006**

Année de climatologie équilibrée Belle robe profonde. Nez avec une trace de réduction, cuir, épices. Touche de chocolat. Complexe. Belle bouche, souple, ample, pointe de chaleur, il a un côté très caressant, avec de la fraîcheur et une très belle structure. « C'est un vin de grande puissance, précise Claudy, aux tannins un peu carrés ».

### **Encre de la Terre 2007**

La robe est moins soutenue, un peu plus évoluée que sur le 2006. Nez un peu variétal, bouche plus étriquée, c'est un vin qui vaut par sa vivacité, son caractère plus simple et sa finesse préservée.

### **Encre de la Terre 2008**

Robe profonde. Nez complexe. Notes de fruits noirs, d'épices, de graphite. On retrouve sur ce vin l'approche de bouche, la finesse 2005. Corps élancé, dynamique, pour ce vin qui illustre à merveille le style du millésime, marqué par un climat plus frais.

### **Encre de la Terre 2009**

Robe soutenue. Superbe nez qui associe les fruits noirs très mûrs à des notes florales. Superbe attaque, ample, veloutée, très belle texture, c'est ample et riche, pas d'une concentration extrême, mais très savoureux et volumineux.

### **Encre de la Terre 2010**

Nez moins extraverti, moins séducteur que sur la 2009. Notes de baies, de groseille rouge. Corps de forme élancée, tonique. Très jolie trame, bien dessinée. Et finale persistante, sapide, sur les fruits rouges et les épices.

### **Encre de la Terre 2011**

Premier nez imprécis. Marqué par la réduction. Une deuxième bouteille s'avère complètement différente. Ce 2011 est même le vin préféré (dans cette série) d'une partie du public. Reoûté sur la seconde bouteille. Pas de doute. C'est un grand vin racé, doté d'une très belle trame, avec beaucoup de sève.

En conclusion, cette soirée confirme tout le bien que l'on peut penser de ces vins qui font désormais partie du top ten des meilleures syrah du Valais. Merci à Joëlle et Claudy Clavien !



Madame  
Brigitte Dubach  
Route de Gréchon 11  
1510 Moudon

Miège, le 20 mars 2017

Chère Cliente, Cher Client,

J'ai le plaisir de vous annoncer que le millésime 2016 a été mis en bouteilles. Le début d'année a été difficile au niveau climatique, mais m'a tout de même permis de faire des traitements alternatifs entre traditionnels et biologiques. Par chance, l'été et l'automne nous ont gratifiés d'un temps exceptionnel. La récolte a été généreuse en quantité et c'est pour cette raison que ce millésime appartient aux vignerons consciencieux, qui ont osé dégrapper afin de sélectionner les raisins. En conséquence, c'est un millésime juste « magnifique » avec beaucoup de fruits, d'élégance et de structure.

La sélection de ma Petite Arvine « Perles du Soleil » et de mon Païen « Larmes du Terroir » par le célèbre magazine **Wine Advocate de Robert Parker**, est le petit plus qui m'a comblé de joie et qui donne une reconnaissance internationale à mon domaine. Mon Cornalin cuve 2015 a également gagné la 3<sup>ème</sup> place au Grand Prix du Vin Suisse à Berne, dans la catégorie des cépages rouges.

Cette année, les « Caves ouvertes en Valais » auront lieu les 25, 26 et 27 mai. C'est avec plaisir que nous vous accueillerons durant ces 3 jours de 11h00 à 18h00. Si ces dates ne vous conviennent pas, il est toujours possible de venir déguster à un moment plus approprié pour vous, en vous annonçant à l'avance.

Dans l'attente du plaisir de vous rencontrer, je vous présente, Chère Cliente, Cher Client, mes salutations les plus cordiales.

Claudy Clavien

Annexe : 1 carte de commande